

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

### Rotwein · Agiorgitiko · Griechenland

**Produzent:**

Domaine Opsimos

**Rebsorte/n:**

Agiorgitiko, autochthon, rot

**Herkunftsbezeichnung:** PGI Peloponnes, Nemea, Griechenland

**Jahrgang:** 2022

**Weintyp / Charakteristik:**

Trockener, mittelkräftiger bis kräftiger Rotwein

**Anblick / Aromen / Geschmack:**

**Farbe:** mittelkräftiges Purpur

**Duft:** verlockender Duft nach dunklen Früchten, vornehmlich dunkle Beeren, Kirschen und Dörripflaumen. Kräuter > Minze & vegetabile Noten, wie rote Paprika und Tomatenblatt kommen hinzu.

**Geschmack:** Auskleidendes Mundgefühl, trocken und angenehm frisch. Die Säure ist unaufdringlich, aber präsent. Aromen wie vom Duft avisiert > fruchtig kirschtig und minzig kräuterig. Die Tannine sind spürbar und gut eingefügt. Das Finale wirkt lange und ist getragen von aromatischer Fülle.

**Fazit:** Ein fantastischer Wein ohne Holzeinfluß für herzhaftes Genussmomente. Großartiger Trinkflüss!

**Verwendung / Speisenempfehlung:**

Ein Wein für Grillfans, passend zu Schmorgerichten, Pasta und Pizza! Bei heißeren Temperaturen draussen, bietet es sich an, diesen Wein auch gekühlt zu genießen. Dazu Prosciutto, kräftige Käse, Oliven, Mandeln und gutes Sauerteigbrot. Herrlich, wie Urlaub!

**Ursprung / Winzer:**

Die Familie Opsimos betreibt ein Boutiqueweingut an den Ausläufern des Megalovouni, mit Blick auf Farmakas und Gymno. Mit der Errichtung der hochmodernen Weinkellerei vor ein paar Jahren ging ein lange gehegter Traum in Erfüllung. Sie kultivieren auf etwa 35 Hektar autochthone Rebsorten, vornehmlich den absoluten Superstar vom Peloponnes - Agiorgitiko. Aber auch wunderbare, spritzig-fruchtige Assyrtiko und Roditis. Im ihrem Keller reifen in Barriquefässern nach französischem Vorbild einige Spezialitäten aus der dunklen Agiorgitiko-Traube. Weinbau auf dem Peloponnes wird zwar schon seit der Antike betrieben, doch gerade erst halten die modernen Konzepte im Weinbau und in der Weinbereitung hier einzug. Gerade diese Entwicklung ist es, die diese Region zu einer der spannendsten in ganz Europa macht.

**Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:**

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 2

Balance: 8

Länge: 7

Intensität: 6

Komplexität: 7

**Potenzial:** 2024 beste Trinkreife und drei weitere Jahre

**Lage / Boden / Klima:**

25 Hektar großer Weinberg in der Gegend von Gymno Argolidas gewachsen auf kalkhaltigem Ton-Lehmboden mit einer Höhe von 350 bis 450 Metern über dem Meer. Die Pflanzen kommen durch ein unterirdisches natürliches Wasserlaufsystem an Feuchtigkeit. Mediterranes Klima mit intensiver Sonneneinstrahlung, trockene lange heiße Sommer. Niederschläge fallen nur im Winter.

**Anbau / Ernte:**

Etwa 10 Jahre alte Reben, kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert, alles in Handarbeit vom Rebschnitt bis zur Ernte, keine extra Bewässerung. Die Bodenernährung wird ausschliesslich mit organischem Kompost durchgeführt.

**Weinbereitung**

Entrappen der Trauben, sanftes Pressen der Beeren, Maischezeit 30 Minuten, Maischegärung etwa 15 Tage bei kontrollierter Temperatur 10-18 Grad in Edelstahlstanks, behutsames Filtern, Abfüllung auf Flaschen.

**Produktion:** ca. 2.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 14-16C

**Informationen:**

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 14,5 % vol.

Ursprungsland: Griechenland

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Opsimos Winery, Gymno Argolidas, Nemea 20500, Greece

